

1月給食たより

—令和6年1月11日
横浜市立西が岡小学校
校長 佐藤 裕二
栄 養 士

あけましておめでとうございます。今年も、安全で安心な給食を、毎日元気に届けられるように努めてまいります。給食室一同、どうぞよろしく願いいたします。

1月の基準献立について

- 日本の伝統的な食文化を伝えるために、正月料理を取り入れました。
(白玉ぞう煮、なます)
- 給食週間にちなんだ献立を取り入れました。
 - ・ 歴史を伝える献立・・・ごはん・梅干し・焼きのり
 - ・ 横浜市にかかわりの深い献立・・・すき焼き風煮、サンマー麺
 - ・ 給食にかかわる人に感謝の気持ちをもてる献立・・・とんカツ
- 冬においしい旬の食品を多く取り入れました。
(ぶり、たら、さば、ほうれんそう、こまつな、ねぎ、はくさい、しゅんぎく、だいこん、みずな、ぽんかん、ゆず)

指導目標

- ・ 給食は、たくさんの人がかかわって作られていることを知り、感謝の気持ちをもつ。

ぱくぱくだよりの主な内容

- ・ 日本の伝統食（ぞう煮）について知る。
- ・ 横浜にかかわりの深い献立（すき焼き風煮、サンマー麺）



～お知らせ～

- 1月に取り入れる予定の横浜市内産は、こまつな、ほうれんそう、さといもの3種類です。JA横浜から購入します。天候等によって変更になる場合があります。
- 1月12日（金） 学校敷地内でとれたゆずを「なます」に使用します。

～よこはま食育財団からのお知らせ～

よこはま食育財団のHPに、料理の基本を紹介した動画がアップされています。動画で分かりやすく紹介されていますので、是非覗いてみてください。

よこはま食育財団▷食育ひろば▷作ってみよう！給食の献立▷料理の基本～はじめてのおりょうり

野菜の皮むき



野菜などの切り方



